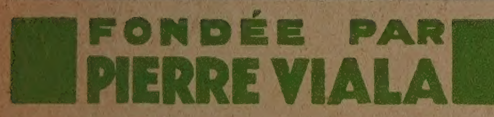
REVUE DE VITICULTURE

R. B. Sibia



MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE



46e ANNÉE



PARIS - TOUS LES JEUDIS
1939

— 7 SEPTEMBRE — N° 2358 —

46e Année. - Tome XCI   N° 2.358   Paris, 7 Septembre 1939

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240,213

Téléphone : Odéon 10-32

Compte Chèques postaux : Paris 609-05


MOËT
MOËT 1928
BRUT IMPERIAL
1928
MOËT & CHANDON
EPERNAY


Maison
fondée en 1743.



APÉRITIF A LA GENTIANE
POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?
PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.
PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.
PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.
"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.
Suze
SUZE
L'AMIE DE L'ESTOMAC
SUZE
N° 941

46e Année. - Tome XCI No 2.358 Paris, 7 Septembre 1939.

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

LA VINERIE

Industrialisation moderne de la Vinification

INTRODUCTION

Le *Journal Officiel* du 15 juin 1938 a publié des décrets-lois spéciaux à l'Agriculture. Ils ont été justifiés dans les termes suivants :

« Mesures destinées à relever nos exportations par l'amélioration de la qualité des produits français.

« Nous sommes en situation économique et en état financier de guerre.

« Alors, il faut demander à notre pays de donner en plein tout ce qu'il peut donner.

« La France ne saura retrouver sa force que si elle sait véritablement utiliser toutes les ressources qu'elle porte en elle.

« Nous sommes en présence d'un abaissement trop marqué du revenu national par rapport à ce que sont les possibilités de la production française.

« Dans tous les domaines, et en particulier dans celui de l'Agriculture, ce

qu'il faut actuellement, c'est travailler, favoriser, aider le travail, arriver à intensifier notre production, afin de nous mettre dans une situation forte. »

Suivons ces bons conseils. Efforçons-nous en particulier de limiter nos importations et d'augmenter nos exportations. Tel va être le but et le programme du présent mémoire.

Si la nature n'a pas été prodigue pour nous en richesses minérales, en revanche elle nous a dotés de bonnes terres et d'un climat très favorable à notre agriculture. C'est de ce côté-là que nous devons tourner la majeure partie de nos efforts, tandis qu'hélas ! trop de paysans abandonnent le domaine paternel pour les attraits de la ville.

Ce fait n'est pas nouveau. Virgile, il y a deux mille ans, s'en plaignait déjà : ... *dulcia linquimus arva !*

Dans tout ce mémoire, nous nous sommes efforcé d'adoucir et même d'éliminer les quelques causes de découragement des agriculteurs et de trouver les formules capables de les retenir au sol.

Pour cela, il faut qu'à côté des cultures vivrières, dans lesquelles ils sont passés maîtres, ils fassent une bonne part aux plantes industrielles.

La vigne est de ce nombre ; elle répond en tout point aux sages principes que nous venons d'enregistrer, mais à condition que tous ses produits, et non pas seulement les vins nobles, puissent arriver à une perfection suffisante pour être en faveur à l'étranger. Il faut pour cela, comme si bien dit ci-dessus, « qu'elle donne à plein tout ce qu'elle peut donner ».

Cet idéal sera le nôtre d'un bout à l'autre de nos divers chapitres. Cela nous obligera à bousculer quelque peu certaines traditions ancestrales. Nous supplions les vignerons de ne pas s'en offusquer, mais de passer au crible la logique de nos arguments. Nul doute qu'ils en reconnaissent le bien-fondé et qu'ils se soumettent aux disciplines indispensables.

C'est uniquement à leur bien-être, en même temps qu'à la fortune du pays, qu'ont tendu tous nos efforts.

Le succès rapide des caves coopératives (il y en a maintenant plus de 800) montre que le viticulteur a compris qu'il n'était pas fait pour être le vinificateur de ses raisins. L'industrie agricole du vin n'en est donc plus à ses débuts. Mais il y a bien des perfectionnements techniques à réaliser pour faire de la vinerie une industrie puissante et bien modernisée comme l'est dans le Nord la sucrerie.

Puisse notre étude servir de base à cette modernisation nécessaire pour la qualité de nos vins courants, donc pour les exportations.

CHAPITRE PREMIER

L'EXPORTATION

Depuis quelques années la production du vin sec courant de la France dépasse sa consommation normale. L'excès a été tellement important en 1933, et par conséquent tellement néfaste pour le marché des vins, que l'État a dû prendre des mesures immédiates pour en détourner la majeure partie.

Il n'a pas osé ordonner le déversement des excédents à la mer ; il s'est décidé en faveur de la distillation-rectification et a envoyé au carburateur l'alcool

ainsi obtenu. Les cours du vin ont été sauvés, mais sur ceux que l'on a ainsi éliminés, le sacrifice a été gros.

1° A la charge des viticulteurs, vente de ce vin à moitié prix aux distillateurs, plus les frais de distillation.

2° Sacrifice presque équivalent de la part de l'État qui a dû céder cet alcool aux pétroliers au taux de l'essence. Et du même coup il perdait les taxes qu'il aurait dû obtenir de tout le volume d'essence ainsi remplacé par de l'alcool.

Ce sacrifice, dans son ensemble, a dépassé un milliard de francs.

Que dire à cela ? La surprise avait été si brutale qu'il avait bien fallu se tirer d'affaire.

Très bienveillant pour ses viticulteurs, l'État leur a donné une compensation : il a décrété un cours minimum pour le vin qui restait, cours suffisamment avantageux pour donner aux viticulteurs une péréquation les indemnisant de la perte consentie sur le vin à brûler. C'est le consommateur de vin, en fin de compte, qui a payé la note.

De ce fait, la viticulture indemnisée n'a pas vu d'inconvénient à ce que cette solution devînt la règle, et alors depuis cet exercice 1933 l'on a continué à juguler de la même façon les excédents de récolte plus ou moins volumineux.

Nous voilà loin de l'objurgation ministérielle inscrite dans notre introduction : « Il faut demander à notre pays de donner en plein tout ce qu'il peut donner » car c'est notre budget, déjà si hypertrophique, qui supporte tout le poids de cette indemnisation.

On aurait donc dû, nous semble-t-il, se préoccuper en toute vitesse de trouver une solution moins désastreuse pour le contribuable, c'est-à-dire un débouché « payant » à la place du débouché malthusien et ruineux.

De cruelles préoccupations politiques ont détourné l'attention des gouvernants de cette nécessité-là, mais cela ne peut pourtant pas continuer.

Ainsi, par exemple, si nous pouvions assurer la vente en France, ou l'exportation, soit aux colonies, soit à l'étranger, de ces variables excédents de vin, quitte à les façonner en vins liquoreux ou en eaux-de-vie, le déficit se transformerait :

1° En un excédent sensible de recettes pour le viticulteur, environ 400 à 500 millions selon les années ;

2° En une suppression de perte de 300 à 400 millions pour l'État ;

3° En impôts supplémentaires sur ceux de ces produits qui seraient écoulés en France ;

4° En activité complémentaire pour nos transporteurs, pour nos commerçants ;

5° En diminution des pertes de la balance commerciale.

Comment le problème se pose-t-il au point de vue économique ?

Nos industries agricoles se différencient beaucoup des industries métallurgiques, textiles, céramiques ou autres. Pour ces grandes industries-là, en effet, l'industriel, très attentif à la demande de la consommation, se garde assez facilement de tout excès de production.

Mais en agriculture, les matières premières, c'est-à-dire les récoltes, sont essentiellement variables en quantité — et souvent en qualité aussi.

Pour les pommiers, tout dépend du mois d'avril. S'il y a des gelées, les fleurs sont brûlées, récolte presque nulle, tandis qu'elle peut, dans les années favorables, dépasser de beaucoup les débouchés.

Les variations ne sont pas aussi grandes pour la vigne, mais pourtant elles sont encore assez cruelles.

Quels moyens économiques avons-nous pour y obvier :

1° Le magasinage ou stockage reportant les excès de récolte sur les années suivantes ;

2° L'exportation, car il est rare qu'une même année tous les pays viticoles soient condamnés à une irrégularité du même genre et de la même intensité.

Dans le cas d'excédents, le magasinage des vins a ceci de très consolant, c'est que la qualité s'améliore en vieillissant. L'augmentation de valeur qui en résulte paie les intérêts et les frais de magasinage. Mais la condition *sine qua non*, c'est que le vin soit d'assez bonne préparation manufacturière pour être conservable. Il ne faut aucune faute de fabrication, nos vinificateurs le savent bien, mais... leurs vins ne sont généralement pas conservables !

Quant à l'exportation, seuls nos grands vins triomphent dans cette voie-là, en raison de leurs très grandes qualités.

En ce qui concerne nos vins courants, le problème de l'exportation vient d'être très clairement exposé par le Baron de Boixo dans une brochure que vient de publier (2 juillet 1939) le *Progrès Agricole et Viticole* à l'occasion de la VII[e] Fête Nationale des Vins de France. L'article de M. de Boixo est intitulé : « L'exportation des vins du Maroc à l'étranger ». Nous en détacherons les quelques passages suivants :

(Page 81, au sujet de la visite de la coopérative de Aït Souala, Maroc.) « Je fus surpris de la grande qualité de ce vin ; ce fut pour moi une révélation ; je n'eus dès lors qu'un désir, celui de connaître un pays qui produisait d'aussi excellentes choses... D'une façon générale les vins du Maroc sont excellents ; je parle uniquement des vins rouges et rosés... Quant aux mistelles, vermouths, vins de liqueur, ils sont tout à fait remarquables » (p. 83).

« *Les conséquences sur le marché extérieur.* L'influence de la production viticole nord-africaine se conjugue ici avec celle des pays étrangers à plus bas prix de revient que ceux de France et notamment avec la concurrence des pays nouvellement venus à la culture de la vigne ; voici quelques chiffres :

En 1870	la France exportait	. . . .	3.000.000 hl.
1900	— —	. . . .	1.905.000 —
1938	— a exporté	. . . .	750.000 —
	dont 250.000 hl. dans ses colonies.		
Tandis qu'en 1935	l'Espagne a exporté	. . . .	1.300.000 hl.
	l'Italie —	. . . .	950.000 —
	le Portugal	. . . .	800.000 —
En 1938	l'Australie —	. . . .	175.000 —
	le Chili	. . . .	150.000 —
	l'Union Sud-Africaine	. . . .	85.000

« Ces chiffres se passent de tout commentaire ; ils mesurent la déchéance

de la France en ce qui concerne l'exportation des vins ; si l'on considère seulement la Grande-Bretagne, on constate que la France qui exportait dans ce pays en 1930 251.000 hectolitres de vin n'en a exporté en 1938 que 106.000. »

(Page 86) : « Voici un exemple que je dois à M. Douarche, directeur de l'Office International du Vin. En 1938, l'Allemagne a voulu acheter 200.000 hectolitres de vins du Maroc ; certains représentants de la viticulture française s'y sont opposés. Résultat : c'est la Bulgarie qui a livré cette fourniture. »

(Page 87) : « *Les possibilités d'exportation des vins du Maroc.* Les vins de la région de Meknès sont d'excellents vins de table : c'est là un gage de réussite pour l'exportation. Ils pourraient être vendus en Angleterre (droits compris) 12 francs environ le litre. Si l'on veut bien considérer que ce prix comprend un droit de 7 fr. 90 par litre (droits des vins en fûts pour moins de 25°), il est certain que peu de pays peuvent offrir des vins d'une telle qualité à aussi bas prix.

« D'ailleurs dès maintenant ils sont expédiés en Suisse, en Scandinavie, en Belgique, en Angleterre, et ils y sont très appréciés.

« Quels sont les résultats acquis ?

« En 1937 : 25.000 hectolitres de vin du Maroc ont été exportés.

« En 1938 : 130.000 hectolitres.

« En 1939 : sans doute 240.000 hectolitres. »

Quelle conclusion devons-nous tirer de ces intéressantes citations ?

Trois conditions pour retrouver et au-delà nos anciennes exportations :

1° La qualité et encore la qualité ;

2° Le succès des trois pays : Espagne, Italie et Portugal provient en presque totalité de leurs vins *liquoreux ;*

3° Il faut, en outre, bon marché de vente, conditionné par celui du prix de revient.

Passons en revue ces trois conditions.

1° *Qualité.* — Si nos vins courants sont battus maintenant sur les marchés étrangers, cela tient pour beaucoup aux maladies et aux insectes qui se sont abattus sur la vigne française.

La qualité des vins dépend de deux facteurs, la finesse des cépages et la manufacturation vinaire.

Au point de vue agricole, P. Viala nous a libérés du phylloxéra. Quant aux autres maladies de la vigne, nous ne saurions trop louanger nos viticulteurs qui luttent sans relâche contre mildiou, black-rot, pourriture grise, fumagine, etc... Les raisins que l'on apporte au fouloir ne sont pourtant pas encore irréprochables, et pour corriger ce point de départ qui n'est pas sans influence, il faudrait une compensation.

Elle existe : c'est par une manufacturation très soignée qu'il est possible d'en triompher.

Nous l'avons bien prouvé.

C'était en 1931, à Bessan, dans une cave très importante, sur les bords de l'Hérault, chez le bien regretté Nougaret. Avec le cépage Aramon, très fécond mais vulgaire, nous avons fait une vingtaine de barriques de vin rouge, mais en soumettant le moût et les pellicules à une pasteurisation sous vide, vers 70 degrés. Ensemencement avec une levure pure, fermentation pure.

Au bout de quatre ans, M. Nougaret ayant fait goûter ce vin en Bourgogne, par un dégustateur tout particulièrement renommé, celui-ci a déclaré : « C'est un Beaujolais qui a 3 ans. » Erreur d'une année, mais erreur bien plus significative encore sur la race du vin, tant il avait été amélioré par la technique pasteurienne et le vieillissement.

Nous avons le droit d'en conclure que, même avec nos vignes des plaines méridionales, l'on peut faire du vin *conservable*, du vin bien meilleur que celui qu'on fait aujourd'hui. Faisons-le donc suivant toutes les règles d'une vraie manufacturation industrielle, puisque c'est la condition nécessaire pour le rendre impérissable, exportable et bien vendable en raison de sa qualité.

Ces qualités seront mieux réalisées encore si, par une concentration préalable du jus, nous arrivons à donner de 14 à 15° à notre vin sec d'*exportation*.

Fabriquons-en donc d'après cette méthode...

Que le raisin soit de race ou plébéien, il lui faut dans tous les cas une bonne et savante vinification. Nous serions tenté de dire que c'est encore plus nécessaire dans le second cas que dans le premier, afin de racheter le défaut de race.

Il y a trente ans déjà, Auguste Fernbach, le regretté professeur à l'Institut Pasteur, écrivait :

« Tout le monde est d'accord pour reconnaître que les conditions de la production du vin se sont profondément modifiées et que le temps n'est pas loin où travailler sans le concours des données scientifiques sera aussi impossible en vinification que dans la fabrication de la bière ou de l'alcool. »

L'échéance a été plus longue que ne pensait Fernbach, mais il faut absolument ne pas prolonger l'attente et écouter les paroles de Ministre que nous avons rappelées en débutant.

2° *Vins liquoreux*. — « Relever nos exportations par l'amélioration de la qualité des produits français » a dit le Ministre. Avouons que la qualité ne suffit pas à elle toute seule. Il faut prendre la résolution de satisfaire les variétés de goût de ses futurs clients. Ainsi il est manifeste que la plupart des pays étrangers préfèrent de beaucoup les vins liquoreux à nos vins secs courants. Pourquoi ne pas aller au-devant de leurs désirs ? D'autant plus que nous aussi nous aimons bien les liquoreux et que, pour n'en être pas privés, nous en importons près de 400.000 hectolitres par an.

En tout cas, il y a bien d'autres utilisations alléchantes à obtenir du raisin, et nous les détaillerons plus loin.

Il y a aussi beaucoup à faire dans la voie des eaux-de-vie et des liqueurs.

3° *Abaissement du prix de revient*, afin de pouvoir vendre à bon marché.

Se résigner à faire du dumping pour vendre à l'étranger malgré les concurrences des pays où la main-d'œuvre est bon marché n'est qu'une demi-satisfaction.

Or, il n'y a qu'une manière de produire à bon marché, c'est de créer des usines puissantes. Rien n'est plus néfaste à ce point de vue que le terrible émiettement dont nous souffrons.

Nous commençons à corriger cet état de chose par nos caves coopératives, mais il nous en faudrait davantage, de plus puissantes, et il faudrait enfin supprimer radicalement les petites caves paysannes. Les vignerons y sont bien résignés

maintenant, puisqu'ils accélèrent la création des caves coopératives, auxquelles ils n'ont qu'à livrer leurs raisins, renonçant ainsi de plein gré, à cette difficile vinification, qui excède leurs moyens.

Il y a cinquante ans, nos 1.500.000 viticulteurs représentaient 1.500.000 caves particulières ! Aujourd'hui, nous avons environ 800 caves coopératives qui réunissent peut-être 500.000 viticulteurs. C'est bien, mais il y aurait besoin d'en créer de plus puissantes encore, et conduites par de vrais ingénieurs-œnologues.

Les viticulteurs sont maintenant convaincus que cette solution-là est infiniment plus économique en main-d'œuvre que l'émiettement particulariste de nos ancêtres. Mais si l'on a diminué la main-d'œuvre et les frais d'outillage, l'on n'a presque pas amélioré la qualité de nos vins pour plusieurs raisons.

La durée de la vendange ne peut guère être que de vingt jours, et de ce fait l'amortissement du matériel est très onéreux.

La plupart de nos industries agricoles ont un délai plus long, en particulier dans le Nord nos distilleries de betteraves travaillent 90 à 100 jours. Les sucreries travaillent 80 jours, donc 4 fois plus longtemps, et de plus elles travaillent jour et nuit, donc : 80 × 24 heures = 1.920 heures effectives par campagne. C'est presque autant que nos grandes industries lorsqu'elles sont limitées à 50 semaines de 40 heures. Tandis que la vinerie ne travaille que 8 heures par jour, soit 160 heures par vendange, c'est-à-dire 12 fois moins.

L'amortissement des appareils est généralement fixé à 10 ans, donc il coûte 10 p. 100 par campagne. Un appareil de 100.000 francs doit être amorti de 10.000 francs par campagne.

Donc si la durée de travail est de 1920 heures, l'amortissement de l'appareil *par heure de travail* coûte 5 fr. 21, tandis que le même appareil en vinerie coûte par heure 62 fr. 50. Il aura donc beau économiser 30 francs de combustible à l'heure, alors que la sucrerie y gagnera 30 — 5,21 = 24 fr. 79 par heure, la vinerie y perdra au contraire 32 fr. 50 à l'heure.

Certes, comme le raisin méridional tend à partir en fermentation très peu de temps après sa cueillette, il semble difficile de faire du travail de nuit et de jour. Et pourtant nous verrons plus loin que c'est possible pour le vin rouge, et nous montrerons comment cela peut se réaliser avec grande économie.

Alors pour les outils travaillant nuit et jour le nombre d'heures de travail en 20 jours sera de 480. L'amortissement de 10.000 francs ne coûtera plus que 20 fr. 80 par heure au lieu de 62 fr. 50, c'est-à-dire 3 fois moins, c'est déjà un gros avantage.

Mais il y a bien plus encore : c'est que le rendement de l'appareil à l'heure étant de 1/480 au lieu d'être de 1/160, la puissance nécessaire n'est plus que le tiers de ce qu'il fallait pour le travail de jour. Or, un outil 3 fois moins puissant coûte généralement 2 fois moins que l'autre. De sorte que définitivement l'appareil en question ne coûtera plus qu'environ 50.000 francs au lieu de 100.000 et que l'amortissement vrai ne sera plus que de $\frac{50.000 \text{ fr.}}{480 \text{ h.}}$ = 10 fr. 40. Nous ne sommes plus qu'au double du prix horaire des sucreries, au lieu de 12 fois plus !

Nous supplions donc les viticulteurs de se laisser convaincre par ces calculs irréfutables.

Le premier argent gagné est celui qu'on économise. Il n'y a à ce sujet aucune comparaison possible entre leur vinification actuelle, chacune dans sa chacunière, et les résultats de l'industrialisation totale et rationnelle, dont nous n'avons exposé qu'une partie des bienfaits.

Or, ils savent déjà le profit très important qu'ils tirent de la coopérative actuelle par rapport à leur vinification individualiste.

Qu'ils sacrifient donc tout de suite leurs préventions et qu'ils lisent avec attention et en toute confiance les divers chapitres du présent travail, pour bien mesurer les vices ruineux de leur actuelle technologie, qui n'est pas encore à la page.

C'est une évolution totale à laquelle il faut qu'ils se soumettent, afin de vaincre la concurrence étrangère à la fois par le prix de revient et par la qualité. Le salut de leurs vignobles est à ce prix.

Un des premiers avantages de la vinerie exclusivement industrialisée, totalement débarrassée des petites caves paysannes, c'est qu'elle deviendra une *profession organisée.*

Voyez la sucrerie. Elle n'a pas besoin que l'État se mêle de ses affaires, ni surtout qu'on lui vienne en aide par une destruction brutale des excédents de récolte pour sauver le marché.

Le Syndicat des fabricants de sucre se discipline lui-même. Il n'a pas besoin que l'État se mêle de ses affaires. Il n'est pas mis en esclavage par un Office du Blé, par un Office des Alcools, par des prestations de distillation, Les sucriers sont maîtres chez eux, c'est une industrie florissante, parce que corporation bien organisée ; ses membres ont une compétence professionnelle que des parlementaires ne peuvent pas avoir.

Un Syndicat libre et autonome des vinificateurs réglerait intelligemment, sans ruineux gaspillage, les problèmes de la production et de son écoulement rationnel. Que les viticulteurs aient donc toujours devant les yeux cette parfaite autonomie, qui n'est réalisable qu'entre grands industriels, amoureux de leur liberté et d'une technicité bien raffinée.

(*A suivre.*) E. BARBET.

Ancien Président de la Société des Ingénieurs Civils de France.

HISTORIQUE DES CONGRÈS INTERNATIONAUX DE VITICULTURE DEPUIS 1900

Le *Congrès International de Viticulture de Bad Kreuznach* prendra sa place dans la longue suite des manifestations internationales concernant la vigne et le vin, qui se succèdent depuis 1900, date de la fondation de la Commission Internationale Permanente de Viticulture qui célèbre sa naissance par un premier Congrès International de Viticulture, à l'occassion de l'exposition universelle de Paris.

Chose curieuse ! Si nous parcourons l'ordre du jour de ce premier Congrès, nous retrouvons les mêmes questions et les mêmes préoccupations qu'aujourd'hui. Voici les principales revendications des vignerons assemblés à l'exposition de Paris en 1900 : Etablissement d'une ampélographie, création d'une ligue viticole universelle de propagande et de lutte contre les fraudes, établissement d'une législation internationale pour la protection des appellations d'origine, établissement d'un programme de la politique de qualité, campagne contre l'alcoolisme et en faveur de la valeur alimentaire, hygiénique et thérapeutique du vin.

Cette continuité dans les aspirations de la viticulture mondiale se traduit ainsi par la continuité des hommes qui dirigent cette politique. En effet le premier secrétaire général et rapporteur général du premier Congrès International de Viticulture, est *M. Prosper Gervais*, resté à son poste, en qualité de secrétaire prepétuel de la Commission Internationale Permanente de Viticulture, et de doyen unanimement respecté et honoré de la viticulture internationale.

Depuis 1900, les Congrès Internationaux de Viticulture se sont succédé. Ils se sont tenus à Rome en 1903, à Angers en 1907, à Lyon en 1911, à Montpellier en 1912.

Pendant la guerre, la Commission Internationale Permanente de Viticulture cessa de fonctioner. Ce fut notre collègue et ami, le *Professeur Marcard*, de la Falculté des Sciences de Bordeaux, qui reprit le flambeau, en organisant en 1928 à Bordeaux la premier Congrès International de la Vigne et du Vin de l'après-guerre. L'Office International du Vin venait d'être créé. Il s'associa de tout cœur à cette œuvre sous la direction de son éminent président M. *Ed. Barthe.*

Et ce furent alors le Congrès de Barcelone en 1929, la Conférence Internationale du Vin de Paris et le Congrès International de la Vigne et du Vin de Rome en 1932, celui de Lausanne en 1935, celui de l'Exposition de Paris en 1937, enfin celui de Lisbonne en 1938.

Il faut ajouter à cette longue suite de Congrès la participation de l'Office International du Vin et de la Commission Internationale Permanente de Viticulture à tous les Congrès Internationaux d'Agriculture où figurait une section viticole : Bucarest en 1929, Prague en 1931, Budapest en 1934, La Haye en 1937, sans compter la Conférence Economique Mondiale de Londres en 1933, le Congrès International de Viticulture des pays de l'Europe Centrale à Vienne en 1936, enfin les deux Congrès Internationaux du Raisin et du Jus de Raisin à Tunis en 1936 et à Rabat en 1939.

N'est-ce pas là un brillant palmarès où le Congrès de Bad-Kreuznach aura sa place, faisant figurer ainsi pour la première fois l'Allemagne parmi les pays viticoles organisateurs de ces manifestations internationales.

Comme ses devanciers, je suis certain que le Congrès International de Viticulture de Bad-Kreuznach servira utilement la cause de la Vigne et du Vin dans le monde. Il aura tout d'abord un intérêt de premier ordre au point de vue de la documentation scientifique et technique en ce qui concerne la vigne, ses produits et ses sous-produits. Au point ce vue social, économique et poli-

tique, il permettra d'utiliser un programme tendant au développement de la viticulture dans le monde et à la création d'ententes fructueuses entre les divers pays aussi bien producteurs que consommateurs.

Enfin le Congrès International de la Vigne et du Vin sera une occasion unique d'unir pour la défense de la viticulture dans le monde l'activité et le savoir des vignerons, des commerçants en vins, des savants, œnologues, chimistes, hygiénistes, des législateurs et des gouvernements de tous les pays producteurs de vin. Nulle part cette entente et cette confiance ne sont plus faciles à réaliser que dans le monde viticole, puisque, quel que soit le soleil qui dore les pampres de nos coteaux et de nos plaines, c'est le même labeur qui incombe à nos vignerons, les mêmes soins à donner à la vinification, les mêmes recherches de marchés nationaux et étrangers, enfin la même progande indispensable pour propager la divine liqueur de Bacchus. Je coirs sincèrement que le Congrès de Bad Kreuznach fera luire dans l'époque troublé que nous traversons un rayon de lumière et de clarté, annonciateur d'un avenir meilleur.

Léon DOUARCHE,
Directeur de l'Office International du Vin.

LE CONGRÈS DE LA VIGNE ET DU VIN DE BAD-KREUZNACH

La participation de la France au Congrès international de la Vigne et du Vin de Bad-Kreuznach a été assurée par une importante Délégation officielle à laquelle s'étaient joints de nombreux congressistes au titre de délégués de groupements de la viticulture et du commerce ou au titre individuel, formant une troupe de plus de 150 personnes.

A la tête de cette représentation se trouvaient : M. E. Barthe, président de l'Office International du Vin, président du Comité national de propagande en faveur du vin ; M. de Vogüé, président honoraire de la Société des Agriculteurs de France ; M. J. Capus, ancien ministre, président du Comité national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie, plusieurs représentants des régions viticoles à la Chambre des Députés et au Sénat ; M. Léon Douarche, directeur de l'Office International du Vin, vice-président de la Société des Viticulteurs de France, des présidents de Chambres d'Agriculture et de Syndicats viticoles.

Les techniciens de la viticulture et de l'œnologie de l'Empire français étaient venus pour présenter et soutenir, au besoin, les conclusions des rapports présentés par eux devant les neuf sections du Congrès, ou pour faire des exposés sur des questions plus générales choisies par le Comité d'organisation.

Les séances de travail se sont déroulées, suivant le programme que la *Revue* a fait connaître en son temps, dans les locaux du Kurhaus (établissement thermal) de la jolie ville de Kreuznach ou dans les salles annexes du Casino et de Concordia.

Une très nombreuse assistance a suivi avec intérêt les travaux échelonnés du 21 au 24 août.

La France s'était vu attribuer la présidence de la journée du 22 août (M. Barthe), la présidence de la Section de Vinification (Prof. Marsais), la vice-présidence de la Section de Viticulture (M. Aucouturier) et les rapports généraux sur les sujets étudiés par les importantes Sections des Pépinières et Plants de vigne (Prof. Branas), de la réglementation du marché des vins (Directeur Douarche) et des possibilités d'améliorer et de développer le commerce du vin (Maire Vavasseur). Des rapporteurs français avaient, à l'avance, fait connaître leur opinion sur les questions posées aux neuf Sections (MM. Branas, Bordas, Couprie, Douarche, Flanzy, Gervais, Lauton, Le Roy, Marsais, Mathieu, Moreau, Orsetti, Perchet, Prats, Souty, Vavasseur, Verdier, Vidal, Vinet). Des conférences sur des problèmes particulièrement importants avaient été préparées par MM. Kruger et Lawton, membres de la Délégation française. Dans les discussions, les délégués français intervinrent avec une opportunité et une compétence qui furent appréciées. La Délégation française fut donc à la tâche, et, aussi, à l'honneur.

Une excursion dans le vignoble de la Moselle, une visite à Mayence et à Wiesbaden, surtout une promenade en bateau sur le Rhin, qui fut terminée par une fête vraiment magnifique au Rheinfels, avec embrasement des burgs rhénans, feu d'artifice, musique et danses, récompensèrent les congressistes de leur labeur.

Le Président de la Délégation française, parlant au nom des étrangers, sut reconnaître tout ce que nos hôtes avaient mis en œuvre pour que ce Congrès fût au moins égal à ceux de Lausanne et de Lisbonne. Ses déclarations furent très justement acclamées.

Le plus cordial accueil, réservé à la Délégation française, fut apprécié comme la courtoisie et l'équité l'exigeaient.

Mais, la situation internationale devenant plus délicate, il fallut, à regret, renoncer à tenir, le 25, la séance solennelle de clôture, où les résolutions du Congrès devaient être ratifiées, renoncer aussi à assister, les 27 et 28 août, au Congrès des viticulteurs allemands qui devait faire suite à la visite du vignoble rhénan (Rheingaù), renoncer enfin à la visite de l'exposition viticole dont on disait merveille.

Le vendredi 25 août, la Délégation officielle française regagnait la frontière par Sarrebrück et Forbach, emportant le meilleur souvenir de ce trop court séjour dans les vignes de la Nahe, de la Moselle et du Rhin moyen.

Malgré ce contre-temps, le Congrès de Bad-Kreuznach a accompli sa tâche ; nous espérons pouvoir bientôt publier les conclusions de ses travaux et reproduire les rapports les plus marquants, rédigés par nos collègues allemands, français, italiens, suisses roumains, bulgares, hongrois et grecs, notamment.

A Kreuznach, où les organisateurs s'étaient surpassés, des relations plus étroites ont été établies entre les techniciens des divers pays ; certaines questions de viticulture et d'œnologie (choix des porte-greffes, lutte contre le phylloxera, défense du vignoble contre les parasites, création des vignes nouvelles, troubles des vins, situation économique du marché des vins tranquilles et des vins mousseux, des vins apéritifs et des vins de dessert) ont, sans conteste, progressé, par suite d'une meilleure exposition et grâce à l'échange de documents venus de tous les points de l'horizon technique et économique.

La création de commissions permanentes, groupant les techniciens de la vigne et du vin, réunissant à l'occasion les personnalités compétentes pour l'étude en commun des sujets actuels de première importance, a été reconnue nécessaire et leur organisation a été en partie réalisée.

Ce résultat favorable vient heureusement compléter le grand succès spectaculaire, si bien préparé par les organisateurs allemands aidés par notre ami, Léon Douarche, dont l'honneur revient à MM. Diehl, président et Gunther, secrétaire général, et à leurs collaborateurs du Comité de direction.

Tous ceux qui ont pu constater la bonne entente qui a caractérisé les rapports établis entre les différentes Délégations des pays viticoles espéreront, comme nous, que les relations cordiales confirmées à Bad-Kreuznach ne resteront pas sans lendemain.

P. MARSAIS.

DISCOURS D'INAUGURATION DU CONGRÈS INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET DU VIN DE BAD KREUZNACH

EXCELLENCES,
MESDAMES ET MESSIEURS,

C'est pour moi un très grand honneur et en même temps une joie profondément ressentie que de pouvoir, par ordre du Führer et au nom du Gouvernement et des protecteurs du Congrès international de la Vigne et du Vin, vous souhaiter la bienvenue au moment où celui-ci commence ses travaux. Je me réjouis surtout de voir ici tant d'hôtes de l'étranger.

Je salue MM. les Délégués de l'Institut International d'Agriculture de Rome et M. le Député Barthe, président de l'Office International du Vin, de Paris, avec MM. les autres Délégués de cet Institut. Je souhaite la bienvenue à MM. les Délégués des Gouvernements étrangers, à MM. les Chefs et les Membres des Délégations des Etats représentés. Je salue les experts de la viti-viniculture, hommes de science ou de la pratique. Enfin j'appelle bienvenus mes compatriotes qui représentent ici le Parti, l'Etat et l'Armée, les congressistes allemands et les nombreux membres de la Presse étrangère et allemande. Je vous remercie tous de l'intérêt que vous portez, comme votre présence ici en témoigne, à ce Congrès. Je ne voudrais omettre de remercier ici également l'Office International du Vin dont vous connaissez tous les mérites éminents, et je le remercie surtout de sa collaboration précieuse dans la préparation du Congrès.

L'Allemagne se sent heureuse de pouvoir offrir l'hospitalité au Congrès international de la Vigne et du Vin. Je n'ai, à dessein, pas choisi une de nos grandes villes pour tenir ce Congrès, mais bien cette station thermale de Kreuznach, située au centre de notre région vinicole : vous y trouverez, outre le fruit de vos délibérations, le contact direct avec un de nos centres vinicoles les plus importants. Bien que nous n'appartenions pas aux pays qui font de la viti-viniculture sur une très grande échelle, je me permets de croire que le caractère propre de la viniculture allemande et de ses produits est digne de votre intérêt et que les

réalisations de nos vignerons, de notre industrie du vin et de nos savants sont susceptibles de vous offrir des suggestions pour vos travaux.

En effet, chez nous aussi, la culture de la vigne compte parmi les activités les plus anciennes de notre peuple. Inlassable, l'œil ouvert au progrès et toujours conscient du but, le vigneron allemand a hautement développé cette culture. Bien souvent on sous-estime l'importance de la viticulture, parce qu'elle n'a pas droit de cité dans tous les pays et parce que, même dans les pays vinicoles, elle ne s'exerce que là où le sol, le climat et la situation remplissent les conditions qu'elle impose. Et cependant, la vigne et ses produits constituent un facteur important de l'économie nationale autant qu'internationale. Songeons que la surface cultivée de vignes, qui ne fait du reste qu'augmenter, était, en 1937, d'environ 7,5 millions d'hectares dans le monde.

Ce chiffre ne donne, toutefois, pas d'idée bien correcte de la signification de la viti-viniculture, car celle-ci se signale par une exploitation intensive du sol et par de hauts rendements par unité de surface, tels que nous ne les trouvons plus guère qu'en horticulture. La vigne réclame de l'homme une plus grande somme de travail et une plus grande immobilisation de capitaux que mainte autre culture. Du point de vue de la politique à suivre en matière de population, la viniculture est importante en ce que, dans presque tous les pays, c'est la petite et même la très petite propriété qui domine dans les contrées vinicoles. En Allemagne, par exemple, 97 p. 100 de toute la surface cultivée en vignes sont de la propriété paysanne. L'exploitation familiale est, de par le monde, une caractéristique de la viniculture. Plante de grande longévité, la vigne réclame des soins constants et assidus et, tout comme elle enfonce ses racines profondément dans le sol, souvent pauvre, pour lui arracher les éléments de sa végétation et de ses fruits, ainsi aussi elle attache au sol natal l'homme qui se voue à sa culture. Une viniculture économiquement saine est donc bien un puissant auxiliaire dans la lutte contre l'exode rural.

Nous savons tous que, presque partout dans le monde, malgré la diversité du sol, du climat, des conditions météorologiques et des cépages, les problèmes qui se posent sont les mêmes ou présentent une grande analogie. Aux confins septentrionaux de la zone vinicole, le vigneron doit faire face à des difficultés extraordinaires que l'on ne connaît pas ou, tout au plus, fort peu, dans les contrées au climat plus propice. La viniculture ne produisant pas de denrées de première nécessité, elle a dû être confinée généralement, en Allemagne, en des terrains qui ne se prêtent pas à la production si impérieusement nécessaire d'aliments proprement dits pour une nombreuse population. D'autre part, nous empêchons l'extension de la culture de la vigne à des terrains qui ne produiraient qu'un vin médiocre. Au cours de vos excursions et visites vous aurez l'occasion de constater que, chez nous, on cultive bien souvent la vigne sur des coteaux à pente raide où nulle autre exploitation agricole ne peut être envisagée. Or, ce genre de culture impose un dur labeur au vigneron. Dans d'autres pays aussi, d'ailleurs, l'excès de la production du vin sur sa consommation a conduit à des considérations et à des prescriptions de même nature, qui visent généralement à la limitation de la culture des vignes à rendement élevé mais de qualité médiocre.

Pour les raisons que je viens d'indiquer, une extension considérable de la surface cultivée en vignes ne sera pas possible en Allemagne, mais, heureusement, nous sommes en mesure de relever la qualité autant que le rendement de notre viniculture. C'est précisément parce que la nature a tendance à refuser au vigneron la juste rétribution de son labeur qu'il importe que nous le secondions et l'encouragions d'une façon toute particulière. Les travaux du Congrès permettront d'apprécier les mesures prises pour encourager le vigneron et défendre les intérêts de sa profession. Je ne voudrais mentionner ici, outre l'allégement apporté au vigneron par une technisation toujours plus poussée de ses travaux, que les substantiels progrès du sélectionnement des vignes, du choix judicieux des cépages et des plants de vigne. Chez nous, en Allemagne, les dégâts causés par les parasites et les maladies de la vigne, de même que par les gelées précoces et tardives, sont plus graves que dans tels pays plus avantagés par le climat. Mais le labeur scientifique a, ici aussi, jeté les fondements d'une rémunération plus juste du labeur tout aussi ardu du vigneron.

Dans un autre ordre d'idées, nous devons attacher en Allemagne une importance spéciale à toutes questions connexes de la vinification et des caves, parce que nous devons absolument conserver au vin allemand sa fraîcheur naturelle, son agréable aigreur et son arôme réputé : il importe de le faire malgré la grande diversité de nos crus et il importe aussi de développer encore si possible ces attributs. Or, il est nécessaire, sous ce rapport, que les raisins du petit vigneron soient traités et vinifiés selon les règles de l'art et que l'écoulement de ses produits soit assuré. C'est donc à bon escient que le Gouvernement accorde son libéral appui à la fondation de syndicats de vignerons qui visent précisément à suppléer à l'insuffisance du petit exploitant, en face des exigences modernes de la vinification et du marché.

L'importance de la viti-viniculture dans l'économie nationale et mondiale devient évidente quand on se figure le grand nombre d'industries qui se servent des produits du vigneron comme de matières premières. Les possibilités de mise en valeur les plus illimitées permettent d'écouler le produit des récoltes les plus grosses. Le marché de consommation à l'état frais absorbe de plus en plus de raisins. La fabrication de moût doux de raisin, qui augmente d'année en année, permet de mettre plus favorablement en valeur les raisins peu propres à la vinification et accusant un grand degré d'aigreur. La préparation des vins mousseux, des eaux-de-vie, du vinaigre, des vermouths et des produits similaires absorbe de même une notable quantité de la récolte du vigneron. Toutes ces questions de la mise en valeur, également importantes pour la compensation des marchés nationaux autant qu'internationaux, nous nous réjouissons de les voir traiter à fond, pour la première fois, dans les séances d'un Congrès international.

Enfin, vous conviendrez avec moi que la réglementation du marché est d'intérêt général. Les plus compétents d'entre nous vous exposeront les mesures que nous avons prises pour régler en Allemagne la production et l'écoulement d'une manière qui sauvegarde les intérêts du vigneron autant que ceux du consommateur. Vous apprendrez non sans intérêt dans quelle mesure cette réglementation a mis notre pays en état de participer de façon respectable au

commerce international des vins : en 1938 nous avons exporté pour 10 millions de marks de vin et nous en avons importé pour 30 millions. Cet échange a été rendu possible parce que nous avons mis de l'ordre dans notre marché intérieur et il repose sur le fait que les propriétés autant que les applications du vin sont très nombreuses, circonstance qui est tout autant à l'avantage du commerce international que la différence de goût chez les consommateurs. Personne de nous n'ignore que le vin, précieuse boisson des peuples civilisés, véritable bien culturel, s'est concilié des sympathies dans toutes les nations, mais il n'en est pas moins vrai qu'il reste bien des choses à faire en matière de propagande. Nous nous garderons, cependant, de vouloir augmenter la consommation du vin à tout prix. Le terme de nos efforts doit être plutôt d'augmenter le plaisir réel de boire du vin, de mettre ce plaisir à la portée de toutes les classes, tout en sauvegardant la santé. Ce n'est pas la consommation augmentée de l'alcool ou même son abus que nous voulons propager, mais plutôt une consommation de vins purs et nobles, dont les propriétés profitent à la santé et ne lui nuisent point.

Toutes ces questions de la viti-viniculture, que j'ai pu effleurer dans leurs éléments essentiels et en m'inspirant des conditions régnant en Allemagne, seront maintenant examinées par vous, Messieurs, c'est-à-dire par les professionnels les plus éminents du monde entier. Nous sommes fiers de constater que les sections permanentes proposées par l'Allemagne se réunissent pour la première fois ici et entameront leurs travaux à ce Congrès. Nous y voyons un instrument de plus pour l'échange des résultats scientifiques et des expériences pratiques, pour le plus grand bonheur de la viti-viniculture de tous les pays. Je remercie ici tous ceux qui ont collaboré à la préparation du Congrès, tout particulièrement les rapporteurs qui ont apporté les éléments des rapports généraux et des discussions qui s'ensuivront. Je ne doute pas que, par vos excursions et visites dans les centres vinicoles de l'Ouest allemand, sur les bords de la Nahe, du Rhin et de la Moselle, dans les paysages du Palatinat, vous ne gagniez l'impression d'une viticulture allemande en voie de progrès. Je ne vous souhaite pas moins de trouver du plaisir et du délassement dans nos riants centres vinicoles.

D'ailleurs, le second Congrès national de la viniculture allemande, qui commencera le dimanche prochain, ici même, à Kreuznach, et l'exposition didactique y rattachée, vous donneront certainement une vive impression des travaux de nos vignerons, de l'activité de leurs organisations professionnelles et des recherches de nos savants. La Maison des Nations, réalisée dans le cadre de cette exposition, grâce à l'appui de l'Office International du Vin, vous donnera au surplus, un aperçu suggestif des données essentielles sur la viti-viniculture de tous les pays.

Qu'il me soit permis, pour terminer, d'exprimer le ferme espoir que les travaux de ce Congrès, franchissant le cadre purement professionnel, puissent contribuer à rapprocher les hommes voués au service de la vigne et du vin et à faire avancer aussi la compréhension mutuelle entre les peuples pacifiques.

Je souhaite à vos travaux le succès le plus complet et à tous les congressistes des heures pleines de charme parmi nous. Je le souhaite particulièrement à nos hôtes de l'étranger, pour qu'ils puissent nous quitter sans adieu, en amis de notre pays.

Je déclare ouverte la session de 1939 du Congrès international de la Vigne et du Vin.

M. R. Walther Darré,

Ministre de l'Alimentation et de l'Agriculture du Reich.

ACTUALITES

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 30 août.

La situation du vignoble et du marché des vins est passée depuis plusieurs jours au second plan de nos préoccupations. Toutes les pensées sont, en effet, accaparées par le déroulement de la crise internationale qui cause les plus vives inquiétudes.

Dans nos villages, la mobilisation partielle a creusé de grands vides. De nombreux propriétaires, des régisseurs, une partie du personnel ont été rappelés. Par ailleurs, on a réquisitionné une partie des chevaux et dans plusieurs exploitations, on a logé de la troupe.

On se demande avec appréhension dans quelles conditions pourront se faire les vendanges, avec une main-d'œuvre de fortune et des moyens matériels réduits. On veut encore espérer qu'en raison du retard de la maturation, la crise aura le temps d'évoluer vers une solution favorable avant que les raisins soient bons à ramasser. Des démarches ont, en outre, été déjà entreprises par la Confédération générale des Vignerons et les Fédérations des caves et des distilleries coopératives pour que les gérants de ces organismes, dont la présence est quasi indispensable, ne soient pas rappelés immédiatement et pour que la réquisition des chevaux ne prive pas complètement la culture de tout moyen de transport. L'intérêt général exige qu'on ne laisse pas pourrir sur pied une récolte qui représente des milliards de francs. La Commission des Boissons s'est longuement occupée de cette importante question.

La récolte, pour l'instant, profite des conditions atmosphériques favorables qui règnent dans notre région depuis une huitaine de jours. Après les pluies de la semaine dernière, le soleil est revenu et la température s'est sérieusement relevée. Les rosées et les brumes matinales aidant, la véraison a fait de nouveaux progrès, surtout sur les alicantes et les morrastels. Les aramons sont plus en retard et beaucoup sont encore verts, ce qui ne laisse évidemment pas d'être assez préoccupant au 30 août, alors qu'on ne peut encore prévoir à quel moment on pourra les cueillir.

Malgré le chaud soleil, on se plaint encore, dans nos environs, du mildiou de la feuille et surtout de la grappe, qu'on ne parvient pas à enrayer complètement, en certains endroits, malgré des sulfatages répétés. Nous avons pu nous en rendre compte dans plusieurs vignobles de Narbonne, de Salles-d'Aude et de Fleury où, chose remarquable, des souches dont la végétation est luxuriante portent des raisins à demi desséchés par la maladie.

Par ailleurs, dans certains vignobles de la plaine narbonnaise, vers Cuxac et Coursan, où de graves gelées avaient sévi en avril 1938, les apparences d'ensemble sont très belles. On pense récolter à Coursan trois fois plus de vin que l'année dernière, qui était fort déficitaire.

Cependant, on estime que la production du département de l'Aude n'atteindra pas le chiffre très élevé enregistré l'an passé. Les dégâts causés par le mildiou dans les régions situées à l'Ouest de Lézignan et dans le Limouxin ont, en effet, fortement réduit les promesses de récolte. Les trois autres départements méridionaux, Hérault, Gard et Pyrénées-Orientales sont relativement mieux partagés à cet égard.

* * *

Il est évidemment fort difficile, dans les circonstances actuelles, de faire un long commentaire des dispositions du marché des vins. Celui-ci est pratiquement inexistant cette semaine, car on ne peut considérer comme une activité commerciale les rares et maigres transactions qui ont pu se réaliser ici ou là.

On comprend l'hésitation du commerce à se charger d'une marchandise dont il ne sait si elle arrivera à destination et s'il en sera payé. D'ailleurs, pour une bonne part, la clientèle lui épargne ces préoccupations en ne lui demandant que fort peu de chose. Elle s'efforce, pour l'instant, de satisfaire les besoins de la consommation en puisant dans son stock, mais c'est là une tactique qu'on ne peut poursuivre indéfiniment et dont la conséquence obligatoire doit être une reprise des transactions à plus ou moins brève échéance.

A défaut d'un mouvement commercial normal, un élément nouveau intervient sur le marché. Ce sont les achats de l'Intendance militaire. Déjà, dans plusieurs de nos places méridionales, des commissions spéciales ont été constituées à cet effet, et l'on annonce qu'elles seraient chargées d'acheter ou de réquisitionner des quantités importantes de vins à des conditions qui ne sont pas encore connues au moment où nous écrivons. A ce sujet, des dispositions ont été prises par l'Administration pour que les vignerons ne soient pas obligés de débourser les droits de circulation.

Ces vins vont pouvoir sortir de la propriété, même s'ils y sont encore retenus par l'échelonnement. On nous a assuré, en effet, au Ministère des Finances, que le décret de libération de la dernière tranche de la récolte de 1938 allait paraître incessamment et qu'il libérerait, en même temps, la première tranche de la récolte 1939, fixée à 15 p. 100 de la déclaration.

* * *

On ne peut guère parler de la tendance du marché alors que les affaires y sont réduites à leur plus simple expression, le commerce ne demandant pratiquement rien et la propriété ne montrant guère d'empressement à se séparer du vin qu'elle peut encore détenir.

Cependant, nous tenons à communiquer quelques prix qui ont été pratiqués pendant les premiers jours de la huitaine sous revue alors que toute activité digne de ce nom n'avait pas encore totalement disparu.

Dans le Narbonnais et le Biterrois, il s'est traité quelques 8°5 entre 125 et

130 francs l'hectolitre, des 8°8 à 127 francs, des 9° entre 130 et 140 francs, des 9°1 à 138 et 140 francs, des 9°3 à 145 francs, des 9°4 à 150 francs, des 9°5 entre 150 et 160 francs, des 9°7 à 155 francs, des 9°8 à 170 francs, des 10° entre 175 et 178 francs, des 10°3 à 180 francs.

Sur souches, on a signalé quelques affaires entre 15 fr. 50 et 15 francs le degré.

Nous souhaitons ardemment que notre prochaine chronique nous permette d'enregistrer, avec la détente de la situation internationale, de meilleures perspectives pour l'évolution de la situation viticole.

R. C.

Chronique d'œnologie méridionale

Observations sur le non-alcool des alcools réservés a l'État

Elles portent sur les flegmes, les alcools extra-neutres, les alcools de vin mauvais goût, les alcools type Midi.

Flegmes. — Nous distinguons :

1° Les alcools viniques originaires des vins et de ses dérivés et les alcools des boissons fermentées.

2° Les alcools agricoles provenant du traitement plus ou moins complexe des pommes, mélasses, grains, betteraves, pommes de terre et, d'une façon générale, de tout produit amylacé.

3° Les alcools d'industrie ou de synthèse, appelés ainsi par opposition aux alcools ayant une origine agricole.

Tous ces alcools se distinguent par la *quantité* et la *qualité* de leur non-alcool.

Contrairement à une idée préconçue les alcools viniques ont, généralement, le non-alcool le plus élevé. Mais normalement, ce non-alcool ne donne aucun mauvais goût ; les flegmes viniques constituent les eaux-de-vie et les trois-six consommables directement. *Ces alcools sont donc naturellement des alcools bon goût.* En aucun cas ils ne doivent être identifiés aux alcools de vin mauvais goût.

Au contraire, le non-alcool des alcools agricoles, quoique en plus faible dose, les rend inconsommables. C'est que ces flegmes possèdent en très petites quantités, parfois en doses impondérables, des produits nauséabonds. *Ces alcools sont naturellement des alcools mauvais goût.* On peut dire que le « mauvais goût » est dû, non pas à la quantité du non-alcool, mais à sa qualité.

Quant aux alcools d'industrie, ils sont constitués par de l'alcool éthylique pratiquement pur. Leur non-alcool est négligeable.

Lorsqu'on a voulu ou dû substituer comme alcool de bouche l'alcool agricole aux alcools viniques, on a été obligé d'éliminer ces odeurs nauséabondes, ces goûts désagréables. On a été obligé de redistiller l'alcool, d'en éliminer certaines fractions et, de perfectionnement en perfectionnement, on a abouti à la rectification et à la production des alcools extra-neutres.

Alcools extra-neutres. — Il a fallu atteindre ce stade pour éliminer complè-

tement les mauvais goûts des alcools agricoles. Autrement dit, la rectification, pour ces alcools, était une *obligation impérieuse*. Mais elle restait *facultative* pour les alcools viniques. Il est même regrettable qu'elle ait été appliquée aux eaux-de-vie et aux trois-six, sans qu'au préalable une distinction ait été faite et reconnue entre les alcools extra-neutres viniques et les alcools extra-neutres agricoles.

Ces alcools extra-neutres ont, en effet, une composition différente suivant leur origine, reflétant en partie les caractéristiques de l'alcool originel. Quantitativement, le non-alcool des alcools viniques est toujours beaucoup plus élevé que celui des alcools agricoles, *toutes conditions opératoires restant identiques* et pour un même degré alcoolique. Alors que l'alcool extra-neutre agricole ne titrera que 10 grammes de non-alcool, celui du vin titrera, pour un même degré, 25 à 30 grammes. Mais à ce taux les alcools viniques sont rigoureusement neutres de goût et d'odeur. Ce non-alcool est constitué presque uniquement par des éthers. Ces alcools peuvent servir à tout usage, sans qu'il soit nécessaire de les soumettre à un traitement complémentaire. Par contre, les alcools extra-neutres agricoles auraient, à ce taux, une saveur plus ou moins désagréable.

Ce n'est qu'en opérant une double et triple rectification que l'on pourrait atteindre un taux de non-alcool vinique de 15 et peut-être 10 grammes. Cela n'irait pas sans déchets appréciables et une augmentation sensible du prix de revient. Un tel alcool ne serait pas — *dans ses effets* — plus neutre que l'extra-neutre à 30 grammes

C'est pourquoi, il nous paraît juste d''envisager, non pas une limite unique de non-alcool applicable à tous les alcools quelle que soit leur origine, mais deux limites :

— Une limite valable pour les alcools agricoles et fixée à 10 grammes par hectolitre d'alcool à 100°.

— Une deuxième limite valable pour les alcools viniques que l'on pourrait fixer à 30 grammes.

Cas des alcools de vins mauvais goût. — Les mauvais goûts résultent, à l'origine, d'accidents de vinification ou de conservation, ou de l'emploi exagéré de certains produits œnologiques. Ces alcools, quel que soit leur titre, sont des flegmes et doivent être traités comme tels.

Ces flegmes, à leur tour, doivent-ils remplir certaines conditions ? Il est naturel de ne pas tolérer les doses appréciables de SO^2 ou de ses dérivés. Il est normal aussi d'envisager un minimum d'huiles essentielles ; mais comment seront-elles appréciées ? Quelles seront les limites fixées pour les autres constituants ? Pour l'acidité, aucune difficulté ; également pour les éthers. Mais pour les alcools supérieurs par exemple !

On oublie trop que la documentation analytique sur la composition des alcools est incomplète. Un exemple : qui peut assurer que dans certaines conditions de conservation et de distillation les marcs ne donnent pas des eaux-de-vie renfermant une certaine proportion d'acétone ?

Enfin, on ne sait pas assez que les méthodes d'analyse sont encore bien imparfaites. Trop de dosages qualitatifs et de réactions douteuses rendent toute interprétation délicate.

Dans ces conditions, les bases de la réglementation envisagée ne seront-elles

pas trop fragiles ? Ne vaudrait-il pas mieux, procéder au préalable, à une étude complète de tous les alcools en appliquant des méthodes indiscutables ?

Cette solution amènerait d'ailleurs une incidence heureuse ; une meilleure détection de la fraude et partant, une répression plus sûre et plus efficace.

Alcools type Midi. — Quand, pour la première fois, le Service des Poudres se porta acheteur des diverses catégories d'alcools de vin, il fût prévu une plus value de 50 francs pour les alcools rectifiés extra-neutres.

Cette plus-value était logique et juste, puisque les opérations de rectification se faisaient par une nouvelle et onéreuse « redistillation » et avec un déchet plus ou moins important dû à l'élimination des résidus de rectification constitués par les produits de tête et les produits de queue.

Certains n'admirent pas cette plus-value parce qu'ils confondirent concentration et rectification, concentrés et rectifiés.

On créa donc la terminologie « Rectifiés type Midi » pour les concentrés titrant 94° G. L. et on admit qu'ils seraient payés au prix fort. Ce fut l'erreur initiale.

Toutes les colonnes à distiller furent capables, avec quelques plateaux supplémentaires, de produire de l'alcool à 94°. Mais l'alcool ainsi obtenu n'était qu'un flegme concentré puisqu'on lui conservait produits de tête et produits de queue ; il devait en résulter de graves mécomptes.

En résumé, il nous paraît aussi illogique d'assimiler les alcools type Midi aux alcools rectifiés extra-neutres que de ne pas distinguer les alcools extra-neutres d'origine vinique des alcools extra-neutres d'origine agricole Si l'on n'adopte pas une attitude différente de celle d'aujourd'hui, c'est la disparition des *alcools de vin* du marché de bouche ; c'est le remplacement, dans un avenir plus prochain qu'on ne pense, des alcools agricoles par les alcools de synthèse. C'est enfin l'invasion progressive d'alcools étrangers d'industrie. En accablant l'alcool vinique d'exigences irréalisables et, chose plus grave, sans fondement, on amenuise peu à peu le potentiel agricole de la France.

Conclusions. — La composition analytique des alcools n'est pas encore complètement fixée. Leur réglementation est rendue, de ce fait, délicate et doit être en conséquence assez tolérante.

La concentration et la rectification ne doivent, en aucun cas, être confondues. Une plus-value appréciable doit aller aux *alcools rectifiés*. Les alcools concentrés devront être assimilés aux flegmes.

Enfin, dans l'état actuel de nos connaissances, il existe deux types d'alcool extra-neutres :

1° Les alcools extra-neutres viniques ;

2° Les alcools extra-neutres agricoles.

Pour ceux-ci le taux limite de non-alcool, par hectolitre d'alcool à 100°, pourrait être 10 grammes, pour ceux-là le taux limite de non-alcool devrait être 30 grammes.

Naturellement, ces alcools extra-neutres sont miscibles en toutes proportions et neutres à tout réactif acidimétrique et alcalimétrique, absolument neutres au goût.

Michel Flanzy.

Nouvelles du vignoble champenois

Les travaux de saison se poursuivent, tant bien que mal, contrariés constamment par la pluie.

Si le deuxième rognage est, d'une façon générale, à peu près complètement terminé au 10 ooût, il n'en est pas de même du second binage, par suite de l'humidité persistante du sol.

De nouvelles apparitions de taches blanches de mildiou ont été constatées les 21 et 23 juillet, ainsi que le 4 août. Quant au rot-brun, on a commencé à en trouver un peu partout à partir du 25 juillet.

L'oïdium a de nouveau manifesté sa présence en bien des vignes au cours des premières journées d'août.

Le vol des papillons de Cochylis de deuxième génération a pour ainsi dire pris fin le 3 août dans les régions les plus hâtives et le 6 août dans les autres ; par contre, le vol des papillons d'Eudémis continue toujours le 10 août.

Dans les contrées particulièrement envahies, le second traitement insecticide, exécuté, presque partout, avec une bouillie à dose de cuivre excessivement réduite (0 kgr. 500 à 1 kgr. p. 100) additionnée de sulfate de nicotine, sera en cours ou sur le point d'être terminé le 10 août.

En plusieurs régions on a trouvé, ces temps derniers, des grains partiellement desséchés contenant une larve de cecidomye (*Contarinia viticola* de Rubsamen).

En maints vignobles, les viticulteurs, inquiets : des apparitions de rot-gris et de rot-brun, des manifestations d'oïdium, du nombre des grains piqués et enfin de l'invasion, par la pourriture grise, des râfles atteintes de mildiou et des grains endommagés par le rot-brun ou par les vers, se demandent : s'il n'y aurait pas lieu d'effectuer encore quelques sulfatages d'ici la vendange, s'il ne serait pas prudent de procéder à un copieux soufrage des grappes ou d'ajouter, à la bouillie cuprique employée contre le rot-brun un soufre mouillable quelconque, et de prévoir enfin un traitement insecticide supplémentaire contre l'eudémis.

La plupart de ces viticulteurs ayant négligé cette année d'effectuer les traitements d'assurance, dont on critique assez facilement la nécessité, lorsqu'il n'y a aucune crainte de danger en perspective, mais dont la pratique continue à démontrer l'efficacité, semblent avoir oublié que seuls les traitements préventifs sont susceptibles de permettre de lutter, avec succès et sans risque, pour la qualité de la récolte, aussi bien contre les maladies cryptogamiques que contre les vers de la grappe.

Dans les vignes en production, nous estimons qu'après le 15 août seul un épandage de poudres insecticides non susceptibles de porter atteinte à la qualité du vin pourra être effectué éventuellement pour enrayer les dégâts occasionnés par l'Eudémis. Passé cette date : exécuter des traitements de grappes avec des bouillies cupriques serait risquer d'avoir par la suite du vin possédant une saveur styptique peu délectable, enduire les raisins de produits insecticides, serait risquer d'avoir du vin plombé, à goût de nicotine, ou à fermentation difficile,

projeter du soufre sur les grappes serait risquer d'occasionner des brûlures sur les grains, d'obtenir du vin sentant l'œuf pourri et de favoriser enfin la pourriture grise au moment de la vendange.

Dans certains vignobles de la Montagne de Reims et de la Côte Blanche, on a vu apparaître, ces temps derniers, de beaux spécimens de broussins sur des souches éclatées lors des fortes gelées du mois de décembre 1938.

Dans les contrées les plus hâtives, on commence à trouver depuis quelques jours de l'*abled* d'une façon assez courante (véraison des grains au 10 août.)

É. MOREAU.

BIBLIOGRAPHIE

Le vin en France, par Alfred HOT

SOMMAIRE

AVANT-PROPOS. — *Première partie.*

Réglementation économique de la quantité. — Chapitre I. La déclaration de récolte. II. Le Statut Viticole. 1° Hauts rendements. 2° Plantations. 3° Blocage. 4° Distillation. 5° Divers. III. L'arrachage des vignes.

Deuxième Partie

Réglement économique de la qualité. — Chapitre I. Mesures générales. II. Appellations d'origine. III. Régimes spéciaux. 1° Le Champagne. 2° Les Vins Mousseux. 3° Les vins doux naturels. 4° Les jus de fruits. 5° Les sucrages. 6° Les vinages et mutages.

Troisième Partie.

Règlementation économique du prix. - Chapitre I. Généralités. II. Echelonnement. III. Mesures diverses.

Quatrième Partie.

Réglementation fiscale.

Cinquième Partie.

Les casiers viticoles. — Rapport complet inédit. -- **Statistiques.**

Prix : 25 francs

Du même auteur :

L'arrachage des vignes. — Préface de M. Senès, Sénateur du Var. Prix : 6 francs.

L'alcool en France. — Préface de M. Barthe. Prix : 20 francs.

L'Italie agricole et viticole. — Notes de voyage. Prix : 10 francs.

Les appellations d'origine. — Préface de M. J. Capus. Prix 20 francs.

Edition de la *Journée Vinicole,* 7, rue Dom-Vaissette, à Montpellier, Compte chèque postal, Montpellier 423.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 215 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 240 fr. Vin blanc supérieur, 260 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 290 fr. et au-dessus ; 10°, 300 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 9° ½ à 10°, 330 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 740 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 760 fr. Picolo, 760 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 1.000 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.015 fr. la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 24.000 à 28.000 fr. ; 2es crus, de 10.000 à 14.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.500 à 18.000 fr. ; 2es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 14.000 à 16.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 7.000 à 10.000 fr. ; 2es crus, 5.000 à 6.500 fr. Paysans, 2.500 à 3.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 5.200 à 6.500 fr. ; Graves, 4.400 à 5.200 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 4.200 à 5.000 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 750 à 900 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais, 2e choix, 900 à 1.000 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 1.100 à 1.200 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 280 à 400 fr. Vins blancs de Blois, 250 à 400 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1938 : Muscadet, 550 à 650 fr. ; Gros plants, 275 à 325 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouge, 10° à 10°5 : 20 fr. à 20 fr. 50 ; Rosés 20 fr. à 20 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (28 Août 1939).* — *Cote officielle,* logés rouges, 8° à 9°, » fr. » à » fr. ; 9° à 10°, » fr. » à » fr. » ; Vins de café, 10° à 12° ; Blancs, 9°5 à 12° ; Clairette. Costières, 9°5 à 10°5, » à » fr. le degré-hectolitre.

Montpellier (29 Août). — Vins Rouges 1938. 8° à 9°, » à » fr. l'hectolitre, moyenne 9°, » fr. ; blancs, » fr. » à » fr. »

Béziers (25 Août). — Rouges, 1938, 8°5 à 10°, » fr. » à » fr. » ; moyenne, 9°, 15 fr. 40 ; Rosés, 9°5 à » fr. » ; Blancs, 9°5, à 10°, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Minervois (27 Août). — Marché d'Olonzac, de 8°5 à 10°, de » à » fr. » le degré hectolitre avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (26 Août). — Rouges de 8° à 11°, » fr. à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Carcassonne (26 Août). — Vins rouges de 1938, 8°, 8°5, 9°, 9°5, 10°, », », », », » à » fr. l'hl. Pas de cote.

Narbonne (24 Août). — Vins rouges 1938, 8° à 10°5, » fr. » à » fr. ».

Sète (23 Août). — Rouges, » fr. » à » fr. » ; Rosés, » fr. » à » fr. » ; Blancs, » fr. à » fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 96 fr. à 105 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 114 fr. » à 118 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 106 fr. » à 110 fr. ». — sons, 73 à 76 fr. — Recoupettes, 64 à 66 fr.

Pommes de terres. — Sterling, 70 à 80 fr. ; Hollande commune, 130 à 170 fr. Saucisse rouge, 170 à 180 fr. ; Nouvelle d'Algérie rouges, 230 à 250 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgrs à Paris : Paille de blé, 225 à 265 fr. paille d'avoine, de 230 à 270 fr. ; paille de seigle, 220 à 260 fr. ; luzerne, 385 à 465 fr. ; foin, 400 à 480 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 130 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés, 128 fr. ; de palmistes, 83 fr.

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 332 fr.

Bétail (La Villette le kg. viande nette suivant qualité). — **Bœuf**, 5 fr. » à 19 fr. » — **Veau**, 8 fr. 50 à 19 fr. 50 — **Mouton**, 6 fr. à 33 fr. ». — **Demi-porc**, 15 fr. à 16 fr. 50. — **Longe**, 17 fr. 50 à 20 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 368 fr. 45 par 100 kgs départ Paris. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 %, 14 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 80 fr. 20 ; chlorure de potassium, 49 %, 58 fr.95. — *Engrais azotés* : *Tourteaux d'arachides deshuilés* 8 % d'azote, 92 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 131 fr. 50 à 137 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 115 à 118 fr. les 100 kgs. ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 128 fr. à 132 fr. » ; Phosphate d'ammoniaque, 3?0 fr. les 100 kgs. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral de chaux (14 % d'acide phosphorique), 41 fr. 80 à 51 fr. » les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr.50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 135 fr. 50 à 138 fr. 50. — Sang dechéssé moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 61 fr. corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 165 à 166 fr. ; trituré 142 à 143 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 340 fr. les 100 kgs ; **Verdet**, neutre 31,5 % de cuivre métal, 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer cristallisé**, 100 kgs, 24 fr. — **Chaux agricole ½ éteinte**, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 140 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 68 fr. 75 départ usine) les 100 kgs. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 5 fr. 50 le kg. — **Arséniate de chaux**. Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. — Bananes, 400 à 450 fr. — Oranges, 780 à 800 fr. — Brugnons, 175 à 500 fr. — **Amandes vertes**, 500 à 800 fr. — Abricots, 300 à 450 fr. — Mirabelles, 200 à 300 fr. — **Prunes**, 200 à 400 fr. — **Pêches, 200 à 500 fr.** — **Figues**, 400 à 600 fr. — Raisins, Midi, blanc, 400 à 500 fr., du Sud-Ouest Nord, 250 à 350 fr. — **Poires**, 350 à 600.

Choux-fleurs, 100 à 350 fr. ; Artichauts, 50 à 90 fr. — Oseille, 40 à 80 fr. — Epinards, 100 à 200 fr. — Pois verts du Midi, 80 à 200 fr. — Fèves, 80 à 120 fr. Tomates, 80 à 130 fr. — Oignons, 200 à 260 fr. — Poireaux, 100 à 300 fr. les 100 bottes. — Laitues, 5 à 20 fr. — Haricots verts, 125 à 300 fr. — Carottes, 60 à 110 fr. — Navets, 150 à 250 fr. — Aubergines, 30 à 65 fr. — **Melons de Paris**, 3 à 12 fr.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, place Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France

CONTRE LE MILDIOU

EMPLOYEZ LE

Soufre Sulfaté « Sulfurol »

Impalpable et Mouillable
s'utilise indifféremment à Sec ou en Bouillie

Moins de 3 à 5 pour cent de refus au tamis maille 200
Totalité du soufre soluble dans le sulfure de carbone



TOUS LES PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES CULTURES
ET LA CONSERVATION DES RÉCOLTES

Mines de Soufre d'Apt

LES SEULES EN EXPLOITATION DANS LE VAUCLUSE

SIÈGE SOCIAL : 5, rue de Nîmes. — **ARLES** (B.-du-Rh.)

Téléphone 2-16 et 6-66 — Télégr. SULFUROL-ARLES

Exigez le mot MINES



IMPRIMÉ PAR L'IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE POULET-MALASSIS, ALENÇON (Orne) - France